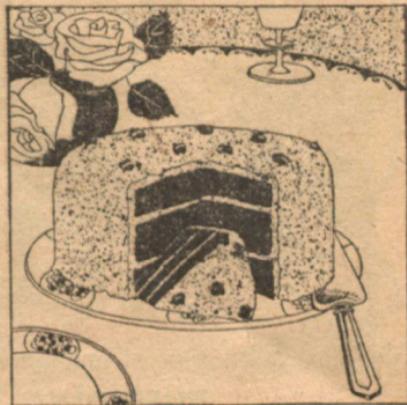


GÂTEAU AU CHOCOLAT dit "MOKA"

- 1 œuf
- 1 tasse sucre
- ½ tasse beurre
- 1 tasse lait sur
- 1 cuillère à thé soude
- 1½ tasse farine
- 2 cuillère à table cacao
- Vanille

Battre le beurre en crème et y ajouter sucre et œuf battu. Ajouter à ce mélange soude et cacao dissous dans le lait sur. Pétrir lentement la farine. Battre cent coups. Placer pâte dans un plat peu



profond bien beurré et faire cuire à feu lent.

GLACE "MOKA"

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1 tasse sucre de confiseur | 2 c-à-table café bouillant |
| Gros comme un œuf de
beurre | 2 c-à-table cacao en poudre
Vanille |

Battre en crème beurre et sucre. Ajouter autres ingrédients. Bien battre.

GÂTEAU AUX EPICES dit INFALLIBLE

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1 tasse lait sur | 1 c-à-thé soude |
| 1 tasse sucre | 1 c-à-thé cannelle |
| 1 œuf | ½ c-à-thé clous de girofle |
| 1 c-à-table saindoux | ½ c-à-thé muscade |
| 2 tasses farine | ¼ c-à-thé sel |
| 1 tasse raisins | |

Battre en crème sucre et saindoux. Ajouter œuf et lait. Tamiser autres ingrédients et ajouter au mélange précédent.

POMMES FARCIES

Choisir de belles grosses pommes. Enlever le cœur et ôter la pelure à la partie supérieure. Remplir cavité de figues hachées. Saupoudrer de sucre la partie pelée. Placer dans un plat profond rempli au quart d'eau. Faire cuire à feu bas et arroser souvent. Servir avec crème.